

4 | Minősegbiztosítási rendszer lehetőségei a borturizmusban

A Franken borvidék példája – esettanulmány

PALLÁS EDITH – DÁVID LÓRÁNT

Minden olyan ország turizmusában, ahol a borturizmus számára kedvező feltételek állnak rendelkezésre, szükséges annak minősegbiztosítási rendszerét kidolgozni. Erre az egyik legjobb példát a Franken borvidéken, Németország Bajor tartományában megalkotott borturizmus koncepció – „Franken – Wein. Schöner. Land.“ – szolgáltatja. A koncepció átfogó osztályozási és minősegbiztosítási rendszerében, részletesen leírt követelmények alapján van lehetősége a borturisztika különböző szereplőinek borturisztikai üzemük minősíttetésére. A minősítés több területet is átfog, a borospincéktől és borkóstoló helyektől kezdve, a boros szálláshelyeken és vendéglátóhelyeken át, a boros ünnepekig, rendezvényekig, sokszínű lehetőséget kínál a minősegbiztosítási rendszerbe való bekapcsolódásra. A minősített üzemeket rendszeresen, próbavásárlók útján ellenőrzik, így biztosítva a minőség fenntartását. A minősített üzemek ajánlataikkal egy különleges kiadványban is megjelenhetnek, mely a tapasztalatok szerint a borvidéket felkereső turisták elsődleges orientációs eszköze, iránytűje.

Kulcsszavak: borturisztika, minősegbiztosítás, Franken borvidék, minősített szolgáltatók

BEVEZETÉS

Magyarországon a szolgáltatási szektoron belül a turizmus területén is bevezetésre kerültek minősegbiztosítási rendszerek, de a turizmus néhány ágában még csak gyerekcipőben jár vagy el sem kezdődött a rendszer kialakítása.

A borturizmusban a borutak minősítésére hoztak létre minősítési rendszert. Magyarországon az első borúti minősítési rendszert 1996-ban a Villány–Siklói Borút alkotta meg, mely a borúti szolgáltatókra vonatkozik. 2005 és 2007 között a VinTour Interreg IIIC projekt keretében a dél-dunántúli borutak spanyol és olasz partnerekkel kidolgoztak egy közös minősítési rendszert, melyet a részt vevő borutak elnökei a 2006-ban Siófokon megrendezett Borturisztikai Konferencián fogadtak el a Közös Borúti Karta aláírásával. [10]

A Karta napjainkban is a minősítés szempontrendszerének alapját képezi. Fontos állomása volt a 2007-ben elkészített, majd 2009-től használt védjegy. Az új rendszerű minősítések 2008–2009 között kezdődtek el hazánkban, és még jelenleg is folynak.

A minősítés vonatkozik a nyitva tartásra, a vendégfogadásra, a felszereltségre, az információátadás képességére, a borkóstolás és borértékesítés feltételeinek vizsgálatára. [11]

Jelenleg az „Európai Borúti Minőség” 1–3- szőlőfürtös védjegyének elnyeréséhez a szolgáltatóknak meg kell felelni a kiírt általános feltételeknek, ill. tevékenységi körönként (borászatok, szálláshelyek, éttermek, turisztikai irodák, múzeumok, helyi élelmiszer előállítók, bort és helyi terméket árusító üzletek, kézműves vállalkozások) a szakmai szempontrendszernek. (1. kép)

Magyarországon összesen 31 borút van, melyek nem egyformán aktívak.

Problémaként jelenik meg, hogy a minősítést szerzett szolgáltatók színvonala között óriási különbségek vannak, a szankciók kiszabása nem igazán lehetséges, az ellenőrzés nem megoldott.

Tanulmányunk olyan megoldásokat mutat be, melyek példaértékűek, és segítséget nyújthatnak a fent vázolt problémák kiküszöbölésénél.

1. kép: Az Európai Borúti Minőség 3 szőlőfürtös védjegye



Forrás: <http://villanyiborvidek.hu/hu/rolunk/borut-egyesulet/minosites>

1. A FRANKEN BORVIDÉK

A Franken borvidéken a bortermelésnek már i. e. 6000 óta van hagyománya, de a borturisztika minden területére vonatkozó intézményesített és tervszerű kiépítésével csak az 1990-es években kezdtek el komolyan foglalkozni. Az áttörést a Franken Borturizmus koncepció (2006) kidolgozása jelentette, melyet aztán regionális és helyi koncepciók is követtek. A koncepció egyik sarkalatos pontja és alappillére a minősegbiztosítási rendszer kialakítása, működtetése, ill. folyamatos bővítése és fejlesztése. [5,6]

Saját védjegyet is létrehozta ebből a célból. (2. kép)

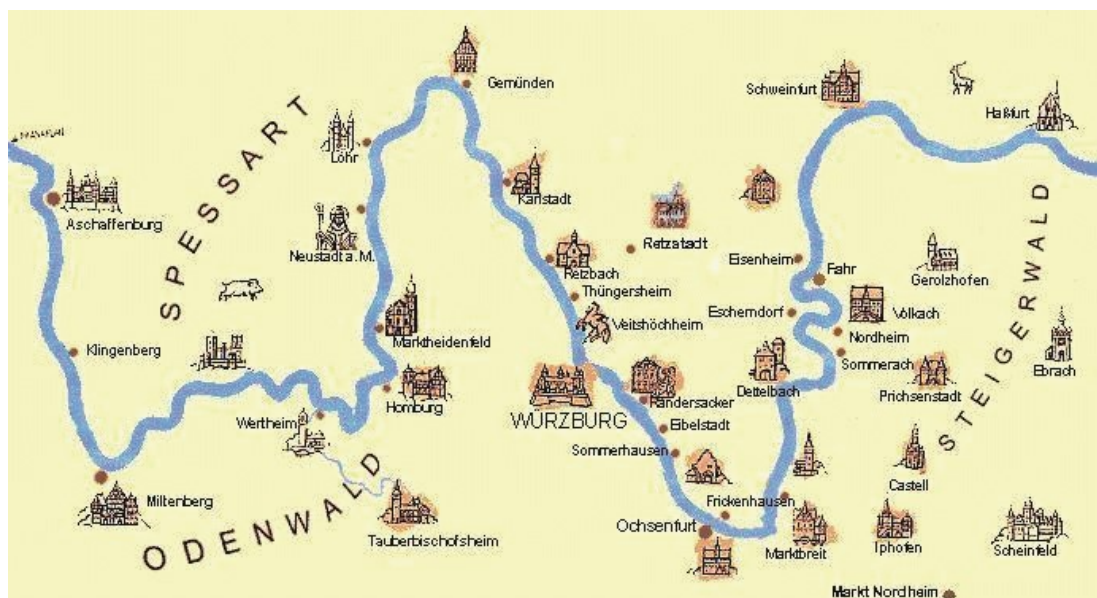
2. kép: A Franken borvidék védjegye



Forrás: <http://www.franken-weinland.de>

A fő célkitűzés az, hogy a borturizmusban részt vevő szolgáltatók és szolgáltatások mindegyikére kiterjedjen a minősítés, és minél több szereplőt vonzzanak be a minősítés hatálya alá. Ez természetesen azt a magasabb célt szolgálja, hogy a borturisták igényeiket a lehető legmagasabb minőségű szolgáltatások igénybevételével tudják kielégíteni. Németország más tartományaiban is léteznek ehhez hasonló minőségbiztosítási rendszerek (QMS), de a Franken borvidéki (3. kép) a legjobban kiépített és megszervezett, ill. a legtöbb részterületre terjed ki. Azért választottuk tanulmányunk témájául, mert úgy véljük, hogy Magyarország borturizmusában is szükséges lenne kialakítani egy ennyire részletesen kidolgozott rendszert, aminek az általunk tanulmányozott rendszer példájául szolgálhatna. [6]

3. kép: A Franken borvidék



Forrás: www.weinbruderschaft-franken.de

2. MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI RENDSZER A FRANKEN BORVIDÉKEN

A minősítési rendszer a következő területeket fedi le:

- „Vendégségben a borásznál”
- „Franken bor az éttermekben”
- „Franken bor a vendéglőkben és borozókban”

- „Borkulturális rendezvények”
- „Franken Borünnep”
- „Franken borkimérések”
- „Finomságok a boros Frankenből”
- „Vinotékák”
- „Bordocensek”
- „Bortúra útvonalak”

A szolgáltató vállalkozások a minősítés feltételeit a Bajor Tartományi Borászati és Kertészeti Intézet honlapjáról és a „Wein. Schöner. Land” honlapról tölthetik le a jelentkezési lappal együtt. A minősítést egy független, legalább 2 tagból álló bizottság végzi, melynek tagjai az adott terület elismert szaktekintélyei közül kerülnek ki. A minősítési kritériumok kialakítását az Intézet, a Franken Turizmus Szövetség és a Területi Borreklám Frankenwein-Frankenland felelős. Csak azok kerülnek be a minősített üzemek közé, amelyek minden minősítési kritériumot teljesítenek. A minősítés 3 évre szól, mely időtartam alatt rendszeresen végeznek ellenőrzést, pl. ún. „Mystery-Check”, vagyis előre be nem jelentett próbavásárlás formájában, teljesen inkognitóban, helyszíni ellenőrzéseken bizonyosodnak meg a minőség fennállásáról. Az eredményekről tájékoztatják a szolgáltatókat, optimalizálási javaslatokat tesznek, ill. meg nem felelés esetén megvonják a minősített szolgáltató címet a szolgáltatótól. [7]

A minősítést elnyerő szolgáltatók bekerülnek egy csúcsminőségű, szép kivitelű, képes Prémium katalógusba, amelyet 2007 óta minden évben 40 000 példányban jelentet meg a Franken Turizmus Szövetség a többi partnerrel együttműködésben. (4. kép) A katalógusba a minősített szolgáltatók rövid profilja, kitüntetései, összes elérhetősége bekerül, röviden kiemelve a rájuk legjobban jellemző kínálati elemeket. Ezenkívül mindegyik szolgáltató megjelenik egy jellemző képpel is. A katalógus tartalmaz továbbá fotókat a borvidékről, bevezető szövegeket a szolgáltatási csoportok előtt. [8]

Személyes tapasztalatból tudjuk, hogy a turisták több mint 50%-a a katalógus alapján választja ki azokat a szolgáltatókat, akiknél feltétlenül igénybe akarja venni a szolgáltatásokat. Nordheim am Main, Volkach és Sommerach településen magunk is végigjártunk kb. 50 minősített szolgáltatót, azt tapasztaltuk, hogy számukra és a turisták számára is fontos a minősítés, és kevés kivétellel tartják is az adott minőséget, ill. többségük folyamatos fejlesztést végez. [6]

A fejlesztéseket pedig éppen azért képesek finanszírozni, mert a minősített desztinációk forgalma, bevétele nagyobb, mint a nem minősített desztinációké. Így nyereségük egy részét képesek visszaforgatni az innovációba, [4]

4. kép: Prémium katalógus 'Utazás a Franken borhoz'



Forrás: <http://www.franken-weinland.de/service/infomaterial>

A katalógus letölthető formában is elérhető a Franken borvidék borturisztikával foglalkozó honlapjairól, ill. ingyenesen rendelkezésre áll a turisztikai információk irodákban, vinotéákban. Azok a szolgáltatók, akik kiemelkedő teljesítményt nyújtanak, kitüntető oklevelet kapnak, melyet a szolgáltatás színhelyén általában a bejáratnál helyeznek el, ezzel is felhívják a turisták figyelmét arra, hogy ott magas minőségi szolgáltatásban lehet részük. (5. kép)

A borturistáknak lehetősége van arra, hogy a www.franken-weinland.de honlap on-line felületén elmondják véleményüket a szolgáltatókról és szolgáltatásokról, és értékeljék azokat. A beérkező véleményeket feldolgozzák, és segítségükkel még vonzóbbá teszik a mindenkori kínálatot. [1]

2014-ben 246 borturisztikai szolgáltató rendelkezett minősítéssel.

5. kép: Ifjú borász szolgáltató kitüntetés



Forrás: <http://www.franken-weinland.de/service/infomaterial>

Vizsgáljuk meg a Franken borvidéki minősítési kritériumokat területenként:

Vendégségben a borásznál

- a német Turisztikai Szövetség minősítése szerinti legalább 3 csillag standard elérése, a szolgáltató a Franken borvidék egyik boros településén található
- a vendéglátók rendelkeznek a szőlészet-borászat, pincészet vagy borkultúra területen szakképzettséggel vagy egyéb kvalifikációval
- a szőlőtermelés vagy borelőállítás legalább egy, a vendég számára észlelhető elemével rendelkezik (pl. saját szőlőskert, borospince)
- a szálláshely felszereltsége: a boros birtok/üzem területén részletes táblák elhelyezése, a belső és külső dekorációnál jól láthatóan kommunikálják a bor és a Franken témát (borok, poharak logóval, könyvek, képek, fotók stb.)
- a szolgáltató rendelkezik egy reprezentatív borkínálattal saját vinotékájában, borkezeskedésében, a borkínálat láthatóan van jelen és hozzáférhető; mindegyik bort lehet kóstolni

- Franken bor és élvezeti kultúra: a borkínálat a Franken minőségi borpiramis mindegyik borkategóriáját láthatón tartalmazza, a szolgáltató korszerű és vonzó borkultúrával rendelkezik (poharak, kínálás, boros irodalom, környezet stb.), a vendéget érkezéskor ingyenes üdvözlő itallal (bor, pezsgő, habzóbor, szőlőlé) fogadják
- a kínálatban szerepelnie kell vezetett szőlőbirtok- és pincetúráknak, lehetőséget kell nyújtani a szüretben való részvételre, boros szemináriumokon vagy boros rendezvényeken való részvételre
- a reggelihez őstermelőktől, közvetlen értékesítésből származó regionális termékek állnak rendelkezésre
- a lakó- vagy tartózkodási területen borkínálat, önkiszolgálással (pl. borhűtőben), beleértve a megfelelő poharakat és egyéb boros kellékeket

Franken bor az éttermekben

- minőség, a borválaszték kiegyensúlyozott és terjedelmes
- a borlap informál a Franken bor minőségi piramisáról (Klasszikus Franken, Nagy Franken, Új Franken)
- válogatott hazai és nemzetközi borválaszték
- kiváló minőségű bor- és pohárkultúra
- sommelier vagy szakképzett személyzet közreműködésével bor ajánlása az ételekhez vagy az étlapon megjelenítve
- igényes nemzetközi, a frank konyha által inspirált gasztronómia
- az étlapon külön utalás van a régióból származó termékek alkalmazására
- a felszolgáló személyzet jó bor- és turisztikai ismeretekkel rendelkezik
- hangulatos környezet és a bor jelenléte

6. kép: Bocksbeutel – a Franken borvidék jellegzetes palackja



Forrás: http://www.franken-weinland.de/tn_img/887533_bocksbeutel1.jpg

Franken bor a vendéglőkben és borozókban

- átfogó, a régióra jellemző borkínálat aktuális évjáratú borokkal
- érthető és átlátható borlap, mely eligazít a Franken bor minőségi piramisában: Klasszikus Franken, Nagy Franken, Új Franken (6. kép)

- a helyi és a régió szőlőfajtáinak és oltalom alatt álló, földrajzi jelzésű borainak reprezentatív keresztmetszete megjelenik a borlapon
- étlap, az ételekhez borajánlással
- autentikus frank környezet
- korszerű bor- és pohárkultúra
- az étlap a jellegzetes frank ételekre és regionális termékekre helyezi a hangsúlyt
- a felszolgáló személyzet jó bor- és turisztikai ismeretekkel rendelkezik

Franken borünnep

- történelmi és stílusos környezet (7. kép)
- az aktuális évjáratok ellenőrzött borminősége
- kompetens személyzet a boros standokon
- gondozott bor- és pohárkultúra
- regionális frank specialitások és friss szezonális termékek
- kiegyensúlyozott zenei program kísérő jelleggel

Borkulturális rendezvények

- különleges környezet
- stílusos lebonyolítás
- a bor és kultúra súlypontok közötti kiegyenlítettség
- korszerű bor- és pohárkultúra
- igényes ételkínálat a regionális termékek figyelembevételével

7. kép: Boros ünnep borkirálynővel, Ippesheim



Forrás: www.fraenkischer-weinfestkalender.de

Franken borkimérések, pincék

- a régió jellegzetes borai
- borász hangulat
- az adott évjáratból saját előállítású bor
- a kínálatban túlnyomórészt minőségi borok vannak
- a régió jellegzetes hideg és egyszerű meleg ételeit kínálják, melynek összetevői túlnyomórészt a régió pékjeitől, henteseitől és egyéb őstermelőktől származnak (az előírt 11 hideg és 13 meleg étel közül legalább 10-et kell tartalmaznia az étlapnak)
- a borász család személyesen foglalkozik a vendégekkel
- a borokat a pincéből értékesítik

Finomságok a Franken borvidékről (8. kép)

- értékes, vonzó, régióra jellemző termék szortiment
- a termékek előállítása egyértelműen kézműves jelleggel történjen
- a termékek a régióból származnak
- rendszeres és vevőbarát nyitvatartási idők
- vonzó eladótér
- szakmai kompetenciákkal rendelkező személyzet
- a vásárlók számára kóstolók
- kiegészítő szolgáltatási kínálatok, pl. ajándékkosarak vagy szállítás

8. kép: Frank specialitás: oldalas gombóccal, hozzá Franken bor



Forrás: www.frankentourismus.de

Vinotékák

- rendkívüli építészeti alkotások és/vagy megoldások. ahol a történelmi, hagyományok találkoznak a modern építészeti megoldásokkal (11. kép)
- a kínálatnak tartalmaznia kell a régió és a helyi borászok borainak keresztmetszetét

- kóstolóterem, aromatéka, szeminárium termek, lehetőség szerint egyéb regionális termékek, kiállítások, rendezvények szervezése, információs pult (turisztikai infók is)

Franken borélmény idegenvezető

- boros idegenvezető kvalifikáció megszerzése egy kurzus keretében, mely vizsgával zárul
- átfogó és sokrétű túrakínálat kialakítása
- a Franken bor és borvidék új megközelítését teszi lehetővé (9. kép)

„Repülő” boros tanárok

- Olyan kompetens személyek, akiket előzőleg már egy kurzus keretében kiképeztek boros idegenvezetőnek, (akik a boros birtokon és a borászatokban szakszerűen körbevezetik az érdeklődőket), és erre a tudásra építve egy további kurzuson tovább képezik magukat boros tanárrá. A képzés vizsgával zárul.
- Tudásuk kiterjed a Franken borvidéken honos szőlőfajták, a terroir, a borok, a borvidék keletkezésének, bor és gasztronómia kapcsolatának, a pohár- és címkékultúra és boros irodalom ismeretére, ill. kompetenciákat szereznek 2-3 órás boros érzékszervi szemináriumok megtartására.
- Feladatuk, hogy az országban bárhol ilyen jellegű szemináriumokat tartsanak, ehhez laptop, projektor, aromakoffer, borkínáló eszközök, pohárkészletek, boros irodalom, szóróanyagok, Master DVD felszerelés tartozik, (az összes Franken borvidékre vonatkozó információval, filmekkel, képekkel), amelyek a segítségével szakszerűen tudják ellátni feladatukat.

9. kép: Franken borélmény idegenvezető



Forrás: www.franken-weinland.de

Bortúra útvonalak

- a túrautak tipikus, változatos borvidéken át vezetnek
- egységes információs táblarendszer az összes útvonalon
- legalább 3 km hosszú túrautak
- GPS-es útvonalvezetés
- borgasztrónómiai betérési lehetőségek

- vezetett túrák Franken borélmény idegenvezetővel
- borvásárlási lehetőség
- panoráma kilátás
- nevezetességek az útvonalon

Új elemnek tekinthető, hogy a Prémium katalógusba bekerültek az ajánlott **boros architektúra** (11. kép) túrák, ill. a legújabb kezdeményezés, az ún. „**terroir f**”. (10. kép) Ez olyan helyeket takar, amelyek reprezentálják a régió sokrétűségét, ahonnan lélegzetelállító kilátás nyílik a tájra. Mindegyik helyszín egy-egy speciális boros témát dolgoz fel, aköré szerveződnek a látványosságok és rendezvények (pl. szoborpark, a borász munkája, nemzetközi kitekintés a borvidékekre stb.). Az információk mindenütt elektronikusan is elérhetőek interaktív panelek segítségével is. A színhelyek ilyen jellegű feldolgozása teljesen új kezdeményezés, így még csak összesen 4 színhelyen található meg. [2]

10. kép: Iphofen 'terroir f'



Forrás: https://www.google.de/search?q=terroir+f&biw=1440&bih=775&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=AkboVJuyOuegyAP4sILwBw&ved=oCacQ_AUoAg

A szemet gyönyörködtető boros architektúrák nagy számban találhatók a borvidéken. (11. kép) A katalógus 4 boros architektúra útvonalat ajánl, melyek 5-7 boros desztinációt tartalmaznak, borászatokat, vinotékákat, borházakat. Közös bennük, hogy mind a 4 útvonalon válogatott, többszörösen kitüntetett boros építészeti remekműveket látogathatunk meg. A Franken borvidéken a boros architektúra szinte egy vallomás, ami kifejezi azt, hogyan kezelik a borászok a múltat, és kötik össze a jövővel. Egyesítik a hagyományokat az új, innovatív ötletekkel, megmutatják, hogyan lehet ötvözni a régi faszervezetes vagy éppen masszív természetből készült épületeket a napfényt és levegőt becsalogató krómacél-üveg építményekkel. Mindezt pedig a természet megbonthatatlan egységébe harmonikusan helyezik be. [3]

11. kép: Vinothek Horst Sauer



Forrás <http://www.dw.de/moderne-weinarchitektur-in-franken/a-16347765>

3. PROBLÉMÁK, ELTÉRÉSEK A STANDARDTÓL

Mivel a minősítési rendszer már hosszabb ideje működik, és a szolgáltatókat a fent nevezett módon rendszeresen ellenőrzi, kikristályosodtak a legjellemzőbb problémák is. [4,1]

A boros szálláshelyeken

- a bor nincs mindig láthatóan jelen
- a borminőségi piramis nem megfelelően értelmezhető
- hiányzik az árlista
- a borlapon megjelenő borok nem állnak rendelkezésre
- a szobák nem elég modernek
- a feliratok, információs táblák hiányosak
- nincs a kínálatban elegendő rendezvény, vezetett túra

A boros rendezvényeken

- alkalmanként sörárusítás is folyik
- a kínált italok között túl nagy az égetett szeszes italok aránya
- nem megfelelő az ételválaszték, ill. kevés a helyi termék
- a zene nem minden esetben elégíti ki az igényeket

A boros gasztronómiában

- nem a borminőségi piramisnak megfelelő a borválaszték
- hiányos a borajánlás az étlapon szereplő ételekhez, ill. a személyzet nem minden esetben ajánlja a megfelelő borokat

- hiányzik a helyi termékekre való utalás
- a vendégfogadó helyiségben nincs jól kommunikálva a bor
- kevés borturisztikai információ

A 'Finomságok a Franken borvidékről' területen

- az üzemek még kevésbé piac- vagy vevőközpontúak
- az üzemek bemutatkozása erősen hiányos, kevés a reklám, nincsenek információs füzetek
- a nyitvatartási idő nem vevőbarát
- a termékek csomagolása és az üzem dekorációja gyakran kívánnivalót hagy maga után
- a közvetlen értékesítő üzemek és borászok kommunikációja még nem kielégítő, inkább alkalmanként, egy-egy akció keretében

A borértékesítők és pincészetek

- régióként nagyok a minőségi különbségek
- eltérés mutatkozik az alapszolgáltatásokban is

A problémákat minden esetben dokumentálják, mérlegelik, hogy ez súlyosságát tekintve a minősítés megvonásával jár-e. A tapasztalat azt mutatja, hogy elegendő felhívni a szolgáltatók figyelmét a hiányosságokra, adott esetben javaslatot tenni az optimalizálásra, rövid határidővel megtörténik a változtatás, és ismét jól működik a szolgáltatás. A minősített üzemek, szolgáltatók értékelik a minősítettségéből adódó előnyöket, versenyelőnyüket nem szívesen adják fel. [4]

KONKLÚZIÓ

A Franken borvidéken kialakított minősegbiztosítási rendszer részletesen kidolgozott, a korábbi hasonló jellegű német és külföldi rendszerek tapasztalatait is figyelembe vette. Mivel előzetesen – tudományos kutatóműhelyek bevonásával – felmérték a vevői igényeket, a minőségi elvárások nem túlzóak, kifejezetten vevőközpontúak. A Franken borturizmus koncepció elnevezése „Wein. Schöner.Land”. (Bor. Szébb/Szép. Táj), ami tulajdonképpen egy szójáték, már önmagában is utal arra, hogy a borturizmust szébben-jobban kívánják megvalósítani egy szép tájon. Központi elemként megjelenik az az elvárás, hogy a kínálatok egyértelműen a Franken borvidékkel való azonosulást, a borvidék imázsát erősítsék a borvidéket olyan boros desztinációként megjelenítve, ahol a vendég sokrétű szolgáltatást vehet igénybe, a bor és gasztronómia elsőrangú élvezetétől kezdve, a természet és épített boros architektúrán át, a minden igényt kielégítő kulturális élményt is beleértve. A rendszer egyik nagy erénye, hogy a borturizmusban résztvevő szolgáltatókkal együttműködve alakították ki, figyelembe véve a részterületekre vonatkozó jogszabályokat, ill. a területek sajátosságait (pl. szálláshelyek, gasztronómia, borászati üzemek stb.), de megkövetelik a területek közötti szoros együttműködést is, mivel a komplex igénykielégítés másként nem lehetséges. Valójában pontosan ez a komplex szemlélet, a több területet is átfogó intézkedések teszik a rendszert igazán értékesé.

További fontos előnynek tartom a tervszerű és rendszeres, de előre be nem jelentett ellenőrzéseket, melyek nem engedik ellaposodni a minőségi követelményeket, és szankcionálási lehetőségük folyamatos odafigyelésre készíti a szolgáltatókat. A kialakított borturizmus koncepció és ennek részeként megalkotott minősegbiztosítási rendszer hatása nem elhanyagolható a térségben. Mérhető hatás a munkahelyek számának megnövekedése, a

borturizmusból származó többletjövedelem pedig a térségben jelentős életminőség-javulást eredményezett. Fontos és pozitív következmény a fiatalok visszavándorlása, letelepedése a térségben, ami együtt jár a régi hagyományok felélesztésével, de annak egy frissebb, innovatívabb gyakorlásával.

HIVATKOZÁSOK

http BÄTZ GEORG. (2011): Beratung und Strukturentwicklung im Weinbau, előadás http://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/w5_3_fw_zertifizierungsverfahren.pdf

<http://www.franken-weinland.de/erlebnis/terroir-f/>

<http://www.franken-weinland.de/erlebnis/architektouren/>

Interjú DR. HERMANN KOLESCH ÚRRAL, DR. GEORG BAETZ ÚRRAL, SUSANNE MÜLLER ASSZONNYAL, 2011. 05. 25. 4. Internationales Weintourismus Symposium, Iphofen/NSZK

„KOLESCH HERMANN (2014): Weintourismus entwickeln, http://www.elbland.de/fileadmin/userfiles/TVSE/Presse/Presseinfos/2014-05-16_Vortrag_H._Kolesch-Weintourismus_Franken-Weintourismusforum_Sachsen.pdf

<http://www.lwg.bayern.de/weinbau/weintourismus/index.php>

PALLÁS EDITH (2013): A borturizmus minőségbiztosításának megjelenése a vendéglátásban, rendezvényeken és a boros szálláshelyeken, Acta Carolus Robertus 3 (2) 6. szám, 113–125

Reisen zum Frankenwein” 2015 Katalógus Tourismusverband Franken e.V., Nürnberg, 2014

Saját kérdőíves felmérés a minőségbiztosítási rendszerről és részvétel Mystery Checken, 2011. május 27–30., Nordheim am Main, Volkach, Castell, Würzburg

http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051_Turizmus_kutatasok_modszer-tana/cho7so4.html

<http://villanyiborvidek.hu/hu/rolunk/borut-egyesulet/minosites>